

章：	132AC	《冰凍甜點規例》	憲報編號	版本日期
----	-------	----------	------	------

		賦權條文	E.R. 2 of 2014	10/04/2014
--	--	------	----------------	------------

(第132章第56條)

[1960年11月11日] 1960年A132號政府公告

(本為1960年A105號政府公告)

(*格式變更—2014年第2號編輯修訂紀錄)

註：

本規例的名稱由《冰凍甜點(市政局)附例》修訂為《冰凍甜點規例》—見1999年第78號第7條。

* 整條規例的格式已按現行法例樣式更新。

部：	1	導言	E.R. 2 of 2014	10/04/2014
----	---	----	----------------	------------

條：	1	(由1999年第78號第7條廢除)	L.N. 320 of 1999	01/01/2000
----	---	-------------------	------------------	------------

條：	2	(由1999年第78號第7條廢除)	L.N. 320 of 1999	01/01/2000
----	---	-------------------	------------------	------------

條：	3	釋義	E.R. 2 of 2014	10/04/2014
----	---	----	----------------	------------

在本規例中，除文意另有所指外— (1999年第78號第7條)

正式牌照 (full licence) 指根據第19條批出的牌照； (1998年第357號法律公告)

冰凍甜點 (frozen confection) 指任何通常以冰凍或冷藏狀態出售供人食用的甜點；

持牌人 (licensee) 指獲批給牌照的人； (1998年第357號法律公告)

食物業 (food business) 具有《食物業規例》(第132章，附屬法例X)給予該詞的涵義； (1986年第10號第32(2)條；1999年第78號第7條)

疾病 (disease) 指任何傳染性的疾病；

配料 (ingredient) 在用於熱處理方面時，包括糖及蛋粉，但不包括染色料、調味料、水果、果仁、朱古力及其他類似的物質；

牌照 (licence) 指正式牌照或暫准牌照； (1998年第357號法律公告)

署長 (Director) 指食物環境衛生署署長； (1999年第78號第7條)

製造 (manufacture) 就冰凍甜點而言，包括將任何配料混合，任何冷凝工序，以及將冷凝或局部冷凝的物質放入容器或包裹起來以供售賣的工序；

暫准牌照 (provisional licence) 指根據第19A條批出的牌照； (1998年第357號法律公告)

熱處理 (heat-treatment) 指以附表1內所述的方式對冰凍甜點進行加工處理，而**進行熱處理** (to heat-treat) 一詞須據此解釋。

(2014年第2號編輯修訂紀錄)

條：	4	附表1的修訂	E.R. 2 of 2014	10/04/2014
----	---	--------	----------------	------------

署長可不時藉憲報刊登的通告，將附表1修訂。

(1999年第78號第7條)

部：	2	冰凍甜點的售賣	E.R. 2 of 2014	10/04/2014
----	---	---------	----------------	------------

條：	5	售賣冰凍甜點的許可證或牌照	E.R. 2 of 2014	10/04/2014
----	---	---------------	----------------	------------

除非根據並按照下述准許或牌照行事，否則任何人不得售賣、要約出售、為出售而展示或為出售而管有任何冰凍甜點以供人食用—

- (a) 署長根據《食物業規例》(第132章，附屬法例X)第30條批給的書面准許；或
- (b) 該規例所指的綜合食物店牌照。

(2010年第58號法律公告)

條：	6	所售冰凍甜點的含細菌標準	E.R. 2 of 2014	10/04/2014
----	---	--------------	----------------	------------

任何人不得售賣、要約出售或為出售而展示每克含有多於50000個細菌的冰凍甜點或每克含有多於100個大腸菌群的冰凍甜點。

(1986年第252號法律公告；2012年第26號第50條)

條：	7	限制進口冰凍甜點的售賣等	E.R. 2 of 2014	10/04/2014
----	---	--------------	----------------	------------

- (1) 任何人不得售賣、要約出售、為出售而展示或為出售而宣傳任何從某個未經署長批准的製造來源地輸入香港的冰凍甜點。(1986年第10號第32(2)條)
- (2) 為施行本條，署長不得批准冰凍甜點的任何製造來源地，除非署長信納該等冰凍甜點在製造工序中曾經過熱處理。
- (3) 在就第(1)款所訂的與發布宣傳品有關的罪行而提起的法律程序中，被告人如證明其本人的業務是發布或安排發布宣傳品，而有關的宣傳品是其本人在通常業務運作中收受以作發布的，即為免責辯護。

(1999年第78號第7條)

條：	8	冰凍甜點在售賣前須進行熱處理	E.R. 2 of 2014	10/04/2014
----	---	----------------	----------------	------------

任何人不得售賣、要約出售、為出售而展示或為出售而管有任何未經熱處理的冰凍甜點(紅荳冰或紅荳雪條除外)以供人食用：

但本條不得解釋為阻止售賣、要約出售或為出售而展示任何從某個已獲署長批准的製造來源地輸入香港的冰凍甜點。

(1986年第10號第32(2)條；1999年第78號第7條)

條：	9	預防冰凍甜點受污染的措施	E.R. 2 of 2014	10/04/2014
----	---	--------------	----------------	------------

任何人如管有任何冰凍甜點以便售賣供人食用，均須採取一切合理及適當的預防措施，以防止該等冰凍甜點受到感染或污染。

條：	10	冰凍甜點(軟雪糕除外)須保持在攝氏零下2度以下	E.R. 2 of 2014	10/04/2014
----	----	-------------------------	----------------	------------

任何人不得在溫度超過攝氏零下2度的地方，存放任何擬出售供人食用的冰凍甜點，但俗稱為軟雪糕的一類雪糕除外。

(1970年第132號法律公告)

條：	11	冰凍甜點不得與其他物品一起貯存	E.R. 2 of 2014	10/04/2014
----	----	-----------------	----------------	------------

任何人在食物業的運作中，不得將任何冰凍甜點存放在任何用以貯存其他物品的冷藏裝置內。

條：	12	冰箱的保養	E.R. 2 of 2014	10/04/2014
----	----	-------	----------------	------------

在食物業的運作中用以貯存冰凍甜點的冷藏裝置，須時刻保持清潔，並保持完好和維修妥善。

條：	13	用具的清潔狀況	E.R. 2 of 2014	10/04/2014
----	----	---------	----------------	------------

在食物業的運作中用以端送或處理任何冰凍甜點的用具，須保持清潔以及盡量避免受污染的危險。

條：	14	雪糕筒及薄脆餅的貯存	E.R. 2 of 2014	10/04/2014
----	----	------------	----------------	------------

在食物業中用作或擬用作盛上冰凍甜點的雪糕筒或點綴冰凍甜點的薄脆餅，在並非實際使用時或並非即將使用時，須存放在防塵容器內。

條：	15	冰凍甜點必須盛放在製造商的容器內始可售賣	E.R. 2 of 2014	10/04/2014
----	----	----------------------	----------------	------------

(1) 任何人不得售賣、要約出售或為出售而展示任何冰凍甜點以供人食用，除非該等冰凍甜點盛載於或直接取自其在製成後被放進的容器內。

(2) 第(1)款並不就以下冰凍甜點而適用—

(a) 在根據《食物業規例》(第132章，附屬法例X)第31條批出的牌照所關乎的處所內售賣以供人在該處所內食用的冰凍甜點；及

(b) 根據並按照該規例所指的綜合食物店牌照出售的冰凍甜點。 (2010年第58號法律公告)

(1986年第10號第32(2)條)

條：	16	(由1999年第78號第7條廢除)	L.N. 320 of 1999	01/01/2000
----	----	-------------------	------------------	------------

部：	3	冰凍甜點的製造	E.R. 2 of 2014	10/04/2014
----	---	---------	----------------	------------

條：	17	如非根據牌照不得製造冰凍甜點	E.R. 2 of 2014	10/04/2014
----	----	----------------	----------------	------------

(1) 除非根據並按照署長批出的牌照以及在該牌照所指明的處所內進行，否則任何人不得製造任何冰凍甜點或安排製造任何冰凍甜點。

(2) 第(1)款並不就以下冰凍甜點而適用—

(a) 在根據《食物業規例》(第132章，附屬法例X)第31條批出的牌照所關乎的處所內製造以供人在該處所內食用的冰凍甜點；及

(b) 根據並按照該規例所指的綜合食物店牌照製造的冰凍甜點。

(2010年第58號法律公告)

條：	18	申請牌照	E.R. 2 of 2014	10/04/2014
----	----	------	----------------	------------

- (1) 如申請牌照，須藉書面致予署長而提出，除第(2)款另有規定外，並須附有盡量按比例繪製的圖則一式3份，內容顯示處所內擬被申請人用作製造冰凍甜點的部分，而該圖則上亦須包括下列各項詳情— (1998年第357號法律公告)
- (a) 衛生設備及洗滌設施；
 - (b) 嵌入式衣物櫃或衣帽間、通道或露天地方(如有的話)；
 - (c) 職員或僱員專用的房間或其他空間(如有的話)；
 - (d) 所有出入口及內部通道；
 - (e) 所有窗戶或用以通風的管道，或任何機械通風設施(如設有者)；
 - (f) 所有屬於常設性質的大型家具及裝置的擺放位置，包括熱處理工業裝置、潔淨設備、冷藏或冷卻設備、消毒機器或貯存與包裝設備，以及任何固定的餐具櫃、洗手盆或洗滌盆、水箱或其他同類物品；
 - (g) 貯存或處置垃圾的設施；及
 - (h) 排水系統，包括該系統的所有入口。
- (2) 如在任何處所內所進行的製造工序，只是冷凝或局部冷凝已配製的冰凍甜點配料以及在該處所內將其裝入容器，以便出售供即時食用，則上述的圖則如有顯示作上述冷凝、局部冷凝、入料或包裹用途的機器相對於鄰近的家具、裝置或設備的擺放位置，即已充分符合第(1)款的規定。
- (3) 獲得署長批准的每份圖則或任何圖則修改，須由署長批註已獲批准，而該圖則或圖則修改的其中1份須交還申請人，其餘2份則由署長保留。

(1999年第78號第7條)

條：	19	正式牌照	E.R. 2 of 2014	10/04/2014
----	----	------	----------------	------------

- (1) 除第(2)款另有規定外，凡就某處所申請正式牌照的申請人令署長信納該處所符合下述條件，則署長可應申請而批出正式牌照，准許任何人製造或安排製造任何冰凍甜點— (1998年第357號法律公告)
- (a) 第18條所提述的圖則已獲署長批准，而該處所與該圖則相符；
 - (b) 除專作貯存用途的部分外，處所內各部分所設的通風設施，不論是天然的、機械的，或是部分天然部分機械的，均足以在通風方面保障相當可能同時在該處所從事工作的最多數目的人的健康；
 - (c) 所設的衛生設備，其標準並不低於《建築物(衛生設備標準、水管裝置、排水工程及廁所)規例》(第123章，附屬法例I)第5條所規定的標準； (2007年第7號法律公告)
 - (d) 已將公共總水管的水輸送到該處所，並設有用以貯存供水而尺寸足夠的貯水箱(經顧及處所每天相當可能耗水的分量)，其設計亦能防止塵埃及蚊蟲進入；
但如署長信納，不能將公共總水管的水合理地輸送以供全部或個別用途，則署長在其酌情決定下，在顧及公眾衛生的情況後，可批准其認為足夠的其他供水辦法；
 - (e) 在處所內每個用作製造冰凍甜點的部分— (2010年第58號法律公告)
 - (i) 地面屬平滑、淺色的非吸收性物料；
 - (ii) 內牆從地面至2米高度的表面，均屬平滑的非吸收性物料，而牆壁與地面之間的連接處則成內彎形；及
 - (iii) 天花板可隔塵埃； (2010年第58號法律公告)

- (f) 設有足夠的洗滌設施供受僱於其內的人使用，而該等洗滌設施是在顧及該等人的工作性質後裝設在方便的位置；
 - (g) 在處所內並非用作製造或貯存冰凍甜點的部分，設有足夠而又適當的衣帽間或貯物櫃，以供受僱於其內的人寄存外衣及其他個人財物；
 - (h) 在處所內用作製造冰凍甜點的部分，並無裝設新鮮空氣入口通往該處所的排污系統內的任何通風管，而通往位於該部分的排污系統的每個入口均裝上臭氣隔；（1998年第357號法律公告）
 - (ha) 在處所內用作製造或貯存冰凍甜點的部分，並無設置任何污水設備或廁所設備，亦不與設有污水設備或廁所設備的房間或其他地方直接相通；（1999年第78號第7條）
 - (i) 在製造冰凍甜點的過程中用以對混合物進行熱處理的工業裝置或器具，均屬署長所批准的類別；及（1998年第357號法律公告）
 - (j) 消防處處長所發出的規定已獲遵從。（1998年第357號法律公告）
- (2) 如在任何處所內所進行的製造工序，只是冷凝或局部冷凝已配製的冰凍甜點配料以及將其裝入容器，以便出售供即時食用，則第18條所提述的圖則如已獲署長批准，即已充分符合第(1)款的規定。
- (3) 正式牌照的有效期限為自批出日期起計並包括該日在內的12個月。（1998年第357號法律公告）
（1999年第78號第7條）

條：	19A	暫准牌照	E.R. 2 of 2014	10/04/2014
----	-----	-------------	----------------	------------

- (1) 凡就某處所申請暫准牌照的申請人令署長信納該處所符合第19(1)(b)至(j)條所述的條件，則署長可應申請而批出暫准牌照，准許任何人製造或安排製造任何冰凍甜點。（1999年第78號第7條）
- (2) 除非就某處所申請暫准牌照的申請人已就同一處所申請一張正式牌照，否則署長不得考慮其暫准牌照的申請。（1999年第78號第7條）
- (3) 除第(6)款另有規定外，暫准牌照的有效期限為自批出日期起計並包括該日在內的6個月。
- (4) 暫准牌照只可續期一次，而署長就是否予以續期有絕對酌情決定權。（1999年第78號第7條）
- (5) 除第(6)款另有規定外，根據第(4)款續期的暫准牌照的有效期限為自續期日期起計並包括該日在內的6個月，或為暫准牌照上所指明的較短期間。
- (6) 如正式牌照在暫准牌照的有效期限內批出，則在該正式牌照批出時，該暫准牌照的有效期限即告屆滿。已就該暫准牌照而繳付的費用，須參照該暫准牌照的尚餘有效期限的日數按比例退回一部分，退款中如有不足\$1之數，亦算作\$1。
（1998年第357號法律公告）

條：	20	限制對領有牌照的處所作更改或增建工程	E.R. 2 of 2014	10/04/2014
----	----	---------------------------	----------------	------------

在牌照批出後，除非獲得署長書面准許，否則持牌人不得安排或准許對牌照所關乎的處所——（1998年第357號法律公告；1999年第78號第7條）

- (a) 進行任何更改或增建工程，而該更改或增建工程會令該處所與根據第18條獲批准的該處所圖則有重大偏差者；或
- (b) 就第18(1)條所指明的任何事宜作出重大的更改，而有關該等事宜的詳情是必須在依據該款交付的圖則內列明者。

條：	20A	牌照的轉讓	E.R. 2 of 2014	10/04/2014
----	-----	-------	----------------	------------

除非獲得署長書面同意，否則根據本部獲批給牌照的人不得將其牌照轉讓他人。

(1998年第357號法律公告；1999年第78號第7條)

條：	21	關於熱處理器具的規定	E.R. 2 of 2014	10/04/2014
----	----	------------	----------------	------------

- (1) 每名持牌人對其用以製造冰凍甜點的混合物進行熱處理的工業裝置或器具，須安排配備1個或多於1個自動記錄度數的溫度計裝置，用以顯示和記錄冰凍甜點經加熱後所達到的溫度及加熱所持續的時間。
- (2) 持牌人不得對任何混合物進行熱處理，除非所使用的器具屬署長所批准的類型。(1965年第103號法律公告；1999年第78號第7條)
- (3) 依據第(1)款取得的每個溫度計讀數，均須予以記錄，而該紀錄須由持牌人保留不少於2個月，並須供衛生主任或衛生督察在任何合理時間查閱。

條：	22	冰凍甜點的處理	E.R. 2 of 2014	10/04/2014
----	----	---------	----------------	------------

任何從事製造冰凍甜點的人，不得讓冰凍甜點或其配料觸及其雙手或其身體的任何其他部分，亦不得安排或准許他人讓冰凍甜點或其配料觸及該人的雙手或其身體的任何其他部分。

條：	23	對冰凍甜點內含物質的管制	E.R. 2 of 2014	10/04/2014
----	----	--------------	----------------	------------

任何人不得為製造冰凍甜點而使用—

- (a) 並非來自公共總水管的水，除非獲得署長書面准許；(1999年第78號第7條)
- (b) 任何調味物質，除非它是屬於一種對人體無害的調味物質；
- (c) 任何劣質、不潔及腐壞或酸敗的水果、果仁或朱古力，或從水果、果仁或朱古力衍生的配製品；
- (d) 任何染色料，而該染色料並非《食物內染色料規例》(第132章，附屬法例H)所指的准許染色料。

(2014年第2號編輯修訂紀錄)

條：	24	處所及設備的一般清潔狀況	E.R. 2 of 2014	10/04/2014
----	----	--------------	----------------	------------

每名持牌人須時刻安排令該牌照所關乎的處所的各部分及其內的所有裝置及設備維修妥善以及保持清潔，不受有害物質沾染，並須安排在該處所內進行與製造冰凍甜點有關的工序的每個部分用水徹底潔淨其地面，不少於每24小時一次。

條：	25	器皿及用具的消毒	E.R. 2 of 2014	10/04/2014
----	----	----------	----------------	------------

- (1) 任何持牌人不得安排在任何與製造、貯存或分銷冰凍甜點有關的工序中使用任何器皿、容器或用具，但如該器皿、容器或用具自上次使用後或在首次使用前(視屬何情況而定)，已被徹底潔淨及隨後已用蒸氣或乾淨沸水消毒，或以署長概括地或就某宗個案以書面准許的方法消毒，則屬例外：

但本款不得解釋為規定上述器皿、容器或用具在其持續使用或近乎屬持續使用的期間須作如此潔淨或消毒。

- (2) 熱處理機器的每個部分須時刻保持清潔，而在進行熱處理過程中可能會觸及任何冰凍甜點的機器每個部分，須每當有需要時用清潔的水或適當的清潔劑洗濯(若用清潔劑洗濯，事後須用清潔的水沖洗)，然後用蒸氣或沸水消毒，或以署長概括地或就某宗個案以書面准許的方法消毒。
(1999年第78號第7條)

條：	26	限制吸煙	E.R. 2 of 2014	10/04/2014
----	----	------	----------------	------------

任何人在從事任何與製造冰凍甜點有關的工序時或在售賣冰凍甜點時，均不得吸煙，但如在出售時該等甜點是盛載於容器或包裹物內並予以包封以消除一切污染的危險者，則屬例外。

條：	27	冰凍甜點廠不得作住宅用途	E.R. 2 of 2014	10/04/2014
----	----	--------------	----------------	------------

任何人不得使用進行與製造冰凍甜點有關的工序的處所內任何部分作住宅用途，亦不得容受他人如此辦。

條：	28	防止冰凍甜點因接觸某些衣物而受污染	E.R. 2 of 2014	10/04/2014
----	----	-------------------	----------------	------------

任何人不得在進行與製造冰凍甜點有關的工序的處所內任何部分，暫時或長期懸掛或以其他方式存放任何衣物、寢具或個人財物，亦不得容受他人如此辦。

條：	29	吐痰	E.R. 2 of 2014	10/04/2014
----	----	----	----------------	------------

- (1) 在任何進行製造冰凍甜點的處所內—
 (a) 任何人不得在處所內任何進行與製造冰凍甜點有關的工序的部分吐痰；及
 (b) 任何人不得在處所內的任何其他部分吐痰，但如將痰吐入痰盂或其他為供吐痰而設的盛器內，則屬例外。
- (2) 凡設有痰盂或其他盛器，持牌人須作出安排，使該等痰盂或盛器每個均載有消毒液，並須安排將該等痰盂或盛器潔淨以及更換消毒液，不少於每24小時一次。
- (3) 除非獲得署長書面准許，否則每名持牌人須安排將1份或多於1份以中英文寫成的禁止吐痰告示，在處所內每個進行與製造冰凍甜點有關的工序的部分，以顯眼的方式持續展示。(1999年第78號第7條)

條：	30	防止蟲鼠	E.R. 2 of 2014	10/04/2014
----	----	------	----------------	------------

- (1) 除非獲署長以書面豁免，否則每名持牌人須作出安排，將在其用於製造或貯存冰凍甜點的處所內相當可能聚藏蟲鼠或相當可能成為蟲鼠出沒的空洞、罅隙或其他地方消除或封閉。(1999年第78號第7條)
- (2) 任何人不得將家具或設備放置在製造冰凍甜點的處所內靠近牆壁之處，亦不得容受家具或設備放置或持續放置在製造冰凍甜點的處所內靠近牆壁之處，以致妨礙任何人走近該牆壁的任何部分、該家具或設備以將其清潔，但由一人可輕易搬動的家具或設備則不在此限。
- (3) 任何人不得明知而容受任何蟲鼠在製造冰凍甜點的處所內的任何部分存在。

條：	31	庭院、巷等地方不得用作製造冰凍甜點	E.R. 2 of 2014	10/04/2014
----	----	-------------------	----------------	------------

任何人不得使用任何庭院、巷、露天地方或天台製造或貯存冰凍甜點，亦不得容受任何庭院、巷、

露天地方或天台被用作製造或貯存冰凍甜點。

條：	32	水箱的潔淨	E.R. 2 of 2014	10/04/2014
----	----	-------	----------------	------------

- (1) 每名持牌人須—
- (a) 作出安排，在每年的3月、6月、9月及12月份，將在其用作製造冰凍甜點的處所內所設置用作貯水的水箱或貯水器的內部加以潔淨，方法是用由不少於50份氯氣與100萬份水混合而成的溶液將其擦洗；及
 - (b) 作出安排，將上次進行如此潔淨工作的日期，以顯眼的方式記錄在上述的每個水箱或貯水器上。
- (2) 在不損害第(1)款條文的原則下，任何衛生主任或衛生督察可將通知送達上述持牌人，規定該人安排以通知所指明的方式及在通知所指明的時間內，將上述的水箱或貯水器潔淨。

條：	33	預防冰凍甜點受污染的一般措施	E.R. 2 of 2014	10/04/2014
----	----	----------------	----------------	------------

在不損害本規例所載的任何規定的原則下，每名持牌人須在製造冰凍甜點時以及在與製造冰凍甜點有關的事宜上，包括分銷或其他處理冰凍甜點事宜，採取一切合理和適當的措施，以防止冰凍甜點受污染。

(1999年第78號第7條)

條：	34	軟雪糕容器須標明雪糕製造的日期及時間	E.R. 2 of 2014	10/04/2014
----	----	--------------------	----------------	------------

任何人如已製造任何俗稱為軟雪糕的一類雪糕，須在其用以貯存該軟雪糕的每個容器上標明或安排標明軟雪糕製造的日期及其製成的時間。

部：	4	雜項	E.R. 2 of 2014	10/04/2014
----	---	----	----------------	------------

條：	35	限制僱用相當可能傳播疾病的人	E.R. 2 of 2014	10/04/2014
----	----	----------------	----------------	------------

- (1) 任何人如有流膿的傷口或瘡腫，或耳朵流膿，或嘔吐或腹瀉，或患有咽喉痛，均不得在食物業中參與製造或參與處理冰凍甜點的工作；
但在任何個案中，衛生主任如信納公眾衛生不受危害，即可向該人發出證明書，豁免該人受本款規限。
- (2) 任何受僱於涉及製造或處理冰凍甜點的食物業或在涉及製造或處理冰凍甜點的食物業工作的人，如接獲衛生主任的書面要求，即須在該衛生主任指示的時間和地點接受身體檢驗。而在經過身體檢驗後，如衛生主任信納該人患有任何傳染病，或相當可能將任何傳染病傳染他人，則後述的衛生主任可以書面將其信納之事通知該人，而該人須隨即終止受僱於上述的食物業或終止在其他此類食物業中工作。
- (3) 根據第(2)款發出的通知，須繼續有效，直至衛生主任另行發出通知，宣布將前述的通知取消為止。
- (4) 任何人不得安排、容受或准許其知道或有理由相信當時正患有第(1)款所指明的病痛的人受僱於任何涉及製造或處理冰凍甜點的食物業，或在該食物業中工作，但如該人已妥為獲豁免受該款條文規限，則屬例外。
- (5) 任何人如知道或有理由相信根據第(2)款就某人發出的通知乃屬有效，即不得安排、容受或准許

該人如此受僱或如此工作。

條：	36	員工須接受防疫注射以預防某些疾病	E.R. 2 of 2014	10/04/2014
----	----	-------------------------	----------------	------------

- (1) 任何人除非已按照一項根據第(2)款刊登的通告中對其適用的規定而接受防疫注射，否則不得受僱於任何涉及製造或處理冰凍甜點的食物業或在該食物業中工作。(1982年第229號法律公告)
- (2) 署長可不時藉憲報刊登的通告，規定受僱於任何涉及製造或處理冰凍甜點的食物業的人或在該食物業中工作的人接受防疫注射，以預防該項通告內所指明的疾病。(1982年第229號法律公告；1999年第78號第7條)
- (3) 任何人如知道或有理由相信某人未有按照第(1)款或按照第(2)款所指的通告接受防疫注射，即不得僱用該人在任何涉及製造或處理冰凍甜點的食物業中工作。(1978年第164號法律公告)

條：	37	一般個人清潔	E.R. 2 of 2014	10/04/2014
----	----	---------------	----------------	------------

在不損害本規例所載的任何規定的原則下，就任何食物業而言，任何人如參與製造或處理冰凍甜點的工作，即須於參與該等工作期間— (1999年第78號第7條)

- (a) 在合理切實可行範圍內盡量保持全身及外衣清潔；及
- (b) 用適當的防水敷料遮蓋其身體暴露部分的切割傷口或擦傷處。

條：	38	防止在危害公眾衛生的情況下供應冰凍甜點	E.R. 2 of 2014	10/04/2014
----	----	----------------------------	----------------	------------

- (1) 任何衛生主任或衛生督察如認為進食來自某一來源、處所或製造廠的冰凍甜點，引起或相當可能引起傳染病或其他疾病，或認為冰凍甜點的供應商、其受僱人或代理人的作為失責相當可能危害公眾衛生，即可藉書面通知指示有關的人終止或限制供應、分銷或售賣該等冰凍甜點，終止或限制的期限按該項指示內所指明，而該等冰凍甜點的供應、分銷或售賣，亦須受該項指示內所指明的條件規限。
- (2) 任何人如認為自己因根據第(1)款所發出的指示而感到受屈，可於該項指示發出後14天內，向市政服務上訴委員會提出上訴。(1990年第58號第22條；1999年第78號第7條)
- (3) 在任何個案中，市政服務上訴委員會如信納上述的指示不應發出，即可命令向上訴人支付其於顧及所有情況後認為公正的款項(如有的話)以作補償。(1990年第58號第22條；1999年第78號第7條)
- (4) 上述款項須從香港政府一般收入中撥款支付。(1986年第10號第32(2)條)

條：	39	報告冊的備存	E.R. 2 of 2014	10/04/2014
----	----	---------------	----------------	------------

- (1) 署長可提供由涉及製造或售賣冰凍甜點的食物業使用的報告冊或表格，以供巡視處所的衛生主任或衛生督察使用。
- (2) 凡署長已提供上述的簿冊或表格，則上述業務的持牌人或東主(視屬何情況而定)，須時刻安排將該簿冊或表格存放在可即時供上述衛生主任或衛生督察使用的地方。
- (3) 任何人不得銷毀上述簿冊或表格，亦不得更改或塗掉在其內所作的任何記項。
(1999年第78號第7條)

條：	40	費用及牌照的複本	E.R. 2 of 2014	10/04/2014
----	----	-----------------	----------------	------------

- (1) (由1998年第357號法律公告廢除)

- (2) 批出正式牌照或正式牌照續期的費用，為訂明費用。
- (2A) 除第19A(6)條另有規定外，暫准牌照的批給或續期費用，為訂明費用。（1998年第357號法律公告；2013年第86號法律公告）
- (3) 如署長信納某人所獲批給的任何牌照—
- (a) 已經遺失、被銷毀或意外污損；或
 - (b) 有需要作修訂，
- 則署長可在收到訂明費用後，向該人發出該牌照的複本或作出所需的修訂(視屬何情況而定)。（1992年第70號法律公告）
- (1991年第153號法律公告；1996年第347號法律公告；1998年第357號法律公告；1999年第78號第7條)

條：	41	罪行及罰則	E.R. 2 of 2014	10/04/2014
----	----	--------------	----------------	------------

- (1) 任何人如有以下情況，即屬犯罪—（1978年第164號法律公告）
- (a) 違反第5、6、7(1)、8、9、10、11、12、13、14、15(1)、17(1)、20、21、22、23、24、25、26、27、28、29、30、31、32(1)、33、34、35(1)、(4)或(5)、36(1)或(3)、37或39(2)或(3)條的任何條文；（1978年第164號法律公告）
 - (b) 沒有遵從根據第32(2)條向他送達的通知所載的任何規定；
 - (c) 身為受僱於涉及製造或處理冰凍甜點的食物業或在該食物業中工作的人，而沒有一
 - (i) 遵從根據第35(2)條提出的規定接受身體檢驗；或
 - (ii) 按該款所載的規定終止受僱於上述食物業或終止在上述食物業中工作；
 - (d) 沒有遵從根據第36(2)條在憲報刊登的通告所載的任何規定；
 - (e) 沒有遵從根據第38(1)條發出的任何指示，除非該項指示已被市政服務上訴委員會根據該條第(2)款更改或取消；或（2005年第10號第227條）
 - (f) 凡根據第38(1)條發出的任何指示已被市政服務上訴委員會根據該條第(2)款更改，而該人沒有遵從經如此更改後的指示。（1978年第164號法律公告；2005年第10號第227條）
- (2) 任何人犯本規例所訂罪行，一經循簡易程序定罪，可處罰款及監禁如下，又如該罪行屬持續的罪行，即可按法庭所提出的證明而信納屬該罪行持續期間內的每一天，另加罰款如下一
- (a) 如屬第5或17(1)條所訂罪行，則第5級罰款，監禁6個月，而上述每天的另加罰款為\$900；及（1987年第292號法律公告；1996年第177號法律公告）
 - (b) 如屬第(1)款所述的任何其他罪行，則第3級罰款，監禁3個月，而上述每天的另加罰款為\$300。（1978年第164號法律公告；1987年第292號法律公告；1996年第177號法律公告）
- （1999年第78號第7條；2010年第58號法律公告）

條：	42	就罪行提出法律程序時可用的名義	E.R. 2 of 2014	10/04/2014
----	----	------------------------	----------------	------------

在不損害與檢控刑事罪行有關的其他成文法則的條文，以及在不損害律政司司長關於檢控該等刑事罪行的權力的原則下，就本規例任何條文所訂罪行而作出的檢控，均可以署長的名義提出。

（1997年第362號法律公告；1999年第78號第7條）

附表：	1	熱處理	E.R. 2 of 2014	10/04/2014
-----	---	------------	----------------	------------

[第3及4條]

下述條文適用於冰凍甜點在其配料混合後所進行的熱處理—

- (1) 混合物在採用以下任何一種方法進行熱處理前，不得在攝氏7度以上的溫度保持超過1小時—
- (a) 將混合物的溫度提升至不低於攝氏66度，並在該溫度保持不少於30分鐘；或
 - (b) 將混合物的溫度提升至不低於攝氏71度，並在該溫度保持不少於10分鐘；或
 - (c) 將混合物的溫度提升至不低於攝氏79度，並在該溫度保持不少於15秒。 (1970年第132號法律公告)
- (2) 混合物在以上述任何一種方法進行熱處理後，須開始進行降溫，將其溫度在開始進行降溫後一小時三十分鐘內降至攝氏7度或以下，然後保持在攝氏7度以下，直至冷凝為止。 (1970年第132號法律公告)
- (3) 凡採用第(1)(c)節所述的方法對任何冰凍甜點進行熱處理，則所使用的器具須以恆溫器加以控制，並須安裝一個正排量泵，使混合物在訂明的溫度下保持穩定流速，此外亦須配備一個自動裝置，使未有在必需的溫度下保留一段必需的時間的混合物改變流向。 (1965年第103號法律公告)

附表：	2	(由1996年第347號法律公告廢除)	L.N. 320 of 1999	01/01/2000
-----	---	---------------------	------------------	------------